



Утверждаю  
Директор ГБПОУ КК БИТТ  
Р.С. Мадельян

«30» июня 2016 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Краснодарского края  
«Белореченский индустриально-технологический техникум»  
по профессии среднего профессионального образования  
**19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификация: повар;

кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.

На базе - основного общего образования

Профиль получаемого

профессионального образования – естественнонаучный

**1. Сводные данные по бюджету времени ( в неделях)**

<b>Курсы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>Производственная практика</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>Каникулы</b>	<b>Всего</b>
1	40	-	-	1	-	11	52
2	21,7	6,3	11	2		11	52
3	13,3	9,7	14	2	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>75</b>	<b>16</b>	<b>25</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>24</b>	<b>147</b>

## 2. План учебного процесса по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час)					
			Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная		1 курс		2 курс		3 курс	
					Всего занятий	В том числе лабораторных и практических занятий	I	II	III	IV	V	VI
							17	23	16/ 11+5ПП	23/ 17+6 ПП	16/ 11+ 5ПП	21/ 12+9ПП
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	43/8Д3/Э	<b>3078</b>	<b>1026</b>	<b>2052</b>	<b>875</b>	<b>544</b>	<b>716</b>	<b>155</b>	<b>425</b>	<b>176</b>	<b>36</b>
<b>ОУДб.00</b>	<b>Базовые общеобразовательные учебные дисциплины</b>	-/6Д3/2Э	<b>2210</b>	<b>710</b>	<b>1500</b>	<b>763</b>	<b>408</b>	<b>591</b>	<b>133</b>	<b>302</b>	<b>66</b>	<b>0</b>
ОУДб.01	Русский язык	-, -, -, Э	175	58	117	32	51	23	11	32	0	0
ОУДб.02	Литература	-, ДЗ	258	86	172	32	34	138	0	0	0	0
ОУДб.03	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	264	88	176	176	51	69	22	34	0	0
ОУДб.04	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия	-, -, -, Э	381	127	254	110	51	138	33	32	0	0
ОУДб.05	История	-, -, -, ДЗ	264	88	176	76	68	46	11	51	0	0
ОУДб.06	Физическая культура	3,3,3,3,ДЗ	313	78	235	217	51	69	31	51	33	0
ОУДб.07	Основы безопасности жизнедеятельности	-, ДЗ	111	37	74	24	51	23	0	0	0	0
ОУДб.08	Физика	-, -, -, ДЗ	177	59	118	51	17	39	11	51	0	0
ОУДб.09	Обществознание (включая экономику и право)	-, -, -, -, ДЗ	267	89	178	45	34	46	14	51	33	0
<b>ОУДп.00</b>	<b>Профильные общеобразовательные учебные дисциплины</b>	-/2Д3/1Э	<b>558</b>	<b>186</b>	<b>372</b>	<b>112</b>	<b>102</b>	<b>125</b>	<b>22</b>	<b>123</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУДп.10	Информатика	-, -, -, ДЗ	177	59	118	80	17	39	11	51	0	0
ОУДп.11	Химия	-, -, -, ДЗ	270	90	180	24	34	63	11	72	0	0
ОУДп.12	Биология	-, Э	111	37	74	8	51	23	0	0	0	0
<b>УД.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>	43/-/-	<b>270</b>	<b>90</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>110</b>	<b>36</b>
УД.01	Кубановедение	-, -, -, -, 3	99	33	66	0	0	0	0	0	66	0
УД.02	Основы бюджетной грамотности	-, -, -, -, 3	54	18	36	0	0	0	0	0	0	36
УД.03	Основы предпринимательской деятельности	-, -, -, -, 3	66	22	44	0	0	0	0	0	44	0
УД.04	Введение в профессию	3	51	17	34	0	34	0	0	0	0	0

<b>ИП.00</b>	Индивидуальный проект	-	<b>40</b>	40	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП и раздел «Физическая культура»</b>	- /13ДЗ/1Э/8Эк	<b>2464</b>	<b>340</b>	<b>2124</b>	<b>348</b>	<b>68</b>	<b>112</b>	<b>421</b>	<b>403</b>	<b>400</b>	<b>720</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>-/5ДЗ/-</b>	<b>318</b>	<b>106</b>	<b>212</b>	<b>114</b>	<b>68</b>	<b>112</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	ДЗ	51	17	34	17	34	0	0	0	0	0
ОП.02	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	-,ДЗ	84	28	56	28	0	56	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	-,ДЗ	84	28	56	28	0	56	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы производственной деятельности	ДЗ	51	17	34	17	34	0	0	0	0	0
ОП.05	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	48	16	32	24	0	0	32	0	0	0
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>-/8ДЗ/1Э/8Эк</b>	<b>2074</b>	<b>198</b>	<b>1876</b>	<b>198</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>389</b>	<b>403</b>	<b>400</b>	<b>684</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов</b>	<b>-,Эк</b>	<b>156</b>	<b>16</b>	<b>140</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.01.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	-	48	16	32	16	0	0	32	0	0	0
УП.01	Учебная практика (производственное обучение)	-	0	0	36	0	0	0	36	0	0	0
ПП.01	Производственная практика	-,ДЗ	0	0	72	0	0	0	72	0	0	0
<b>ПМ.02</b>	<b>Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</b>	<b>-,Эк</b>	<b>274</b>	<b>25</b>	<b>249</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>249</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.02.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	-	76	25	51	25	0	0	51	0	0	0
УП.02	Учебная практика (производственное обучение)	-	0	0	90	0	0	0	90	0	0	0
ПП.02	Производственная практика	-,ДЗ	0	0	108	0	0	0	108	0	0	0
<b>ПМ.03</b>	<b>Приготовление супов и соусов</b>	<b>-,Эк</b>	<b>216</b>	<b>20</b>	<b>196</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>196</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.03.01	Технология приготовления супов и соусов	-	60	20	40	20	0	0	0	40	0	0

УП.03	Учебная практика (производственное обучение)	-	0	0	48	0	0	0	0	48	0	0
ПП.03	Производственная практика	-, -, -, ДЗ	0	0	108	0	0	0	0	108	0	0
<b>ПМ.04</b>	<b>Приготовление блюд из рыбы</b>	-, -, -, Эк	<b>229</b>	<b>22</b>	<b>207</b>	<b>22</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>207</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
МДК.04.01	Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы	-	67	22	45	22	0	0	0	45	0	0
УП.04	Учебная практика (производственное обучение)	-	0	0	54	0	0	0	0	54	0	0
ПП.04	Производственная практика	-, -, -, ДЗ	0	0	108	0	0	0	0	108	0	0
<b>ПМ.05</b>	<b>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>	-, -, -, -, Эк	<b>286</b>	<b>27</b>	<b>259</b>	<b>27</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>259</b>	<b>0</b>
МДК.05.01	Технология приготовления блюд из мяса и домашней птицы	-	82	27	55	27	0	0	0	0	55	0
УП.05	Учебная практика (производственное обучение)	-	0	0	96	0	0	0	0	0	96	0
ПП.05	Производственная практика	-, -, -, ДЗ	0	0	108	0	0	0	0	0	108	0
<b>ПМ.06.</b>	<b>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>	-, -, -, -, Эк	<b>157</b>	<b>16</b>	<b>141</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>141</b>	<b>0</b>
МДК.06.01	Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	-	49	16	33	16	0	0	0	0	33	0
УП.06	Учебная практика (производственное обучение)	-	0	0	36	0	0	0	0	0	36	0
ПП.06	Производственная практика	-, -, -, ДЗ	0	0	72	0	0	0	0	0	72	0
<b>ПМ.07.</b>	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	-, -, -, -, Эк	<b>162</b>	<b>18</b>	<b>144</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>144</b>
МДК.07.01	Технология приготовления сладких блюд и напитков	-	54	18	36	18	0	0	0	0	0	36
УП.07	Учебная практика (производственное обучение)	-	0	0	36	0	0	0	0	0	0	36
ПП.07	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72
<b>ПМ.08.</b>	<b>Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	-, -, -, -, Эк	<b>594</b>	<b>54</b>	<b>540</b>	<b>54</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>540</b>
МДК.08.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-, -, -, -, Э	162	54	108	54	0	0	0	0	0	108
УП.08	Учебная практика	-	0	0	180	0	0	0	0	0	0	180
ПП.08	Производственная практика	-, -, -, -, ДЗ	0	0	252	0	0	0	0	0	0	252
<b>ФК.00</b>	<b>Физическая культура</b>	-, -, -, -, ДЗ	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>36</b>
	<b>Всего по циклам и разделу</b>	<b>43/21ДЗ/4Э/8</b>	<b>5542</b>	<b>1366</b>	<b>4176</b>	<b>1223</b>	<b>612</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>756</b>

	«Физическая культура»	Эк										
ПА.	Промежуточная аттестация		5 нед.					1 нед.	1 нед.	1 нед.	1 нед.	1 нед.
ГИА.	Государственная итоговая аттестация		2 нед.									2 нед.
<b>Консультации на учебную группу по 4 часа на одного обучающегося в год (всего 300 часов)</b> <b>Государственная итоговая аттестация: с 16.06.2018г. по 30.06.2018г.</b> Выпускная квалификационная работа и письменная экзаменационная работа					всего	Дисциплин и МДК	612	828	270	510	264	216
						Учебной практики	0	0	126	102	132	216
						Производств практики	0	0	180	216	180	324
						Экзаменов	0	1	0	2	0	1
						Дифф. зачетов	2	4	3	7	3	2
						Зачетов	1	0	0	0	2	1